



MINI SALTED CARAMEL CHEESECAKES

INGREDIËNTEN

4 cheese cakes:

bodem:

- 30 gr glutenvrije havermout
- 40 gr zachte pindakaas
- 20 gr vegetarisch proteïne poeder
- 10 gr Greensweet Syrup Gold
- 4 el ongezoete amandelmelk

vulling:

- 240 gr sojayoghurt in Griekse stijl
- 2 middelgrote eieren
- een paar druppels greensweet vloeibare stevia Caramel

Topping van gezouten caramel:

- 1 1/2 el greensweet icing
- 1 1/2 maca poeder
- een paar druppels greensweet vloeibare karamel
- 1 theelepel zachte pindakaas
- zout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Neem een middelgrote kom en mix alle ingrediënten van de bodem tot het een glad deeg.

Druk het deeg in een beklede muffin vorm. Neem nog een middelgrote kom en mix de ingrediënten voor je cheesecake vulling.

Giet het mengsel over het deeg in de muffin vorm.

Bak 25-30 minuten.

Laat volledig afkoelen voordat je de caramel saus toevoegt.

Combineer in een kleine kom alle sausingrediënten tot de gewenste textuur is bereikt

Als de cheese cakes zijn afgekoeld, giet je de gezouten caramel erover en bewaar je ze minstens 8 uur in de koelkast voordat je ze serveert.

Genieten!